

**ANEXO II PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DE LA CONCE-
SIÓN DE SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE EN EL MUSEO DE MÁLAGA.**

**DOCUMENTO DESCRIPTIVO DE ESPACIOS E INSTALACIONES DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL
MUSEO DE MÁLAGA**

INSTALACIONES

1. CAFETERÍA:

La cafetería, ubicada en la planta baja cuenta con unos espacios de 163 m² con la siguiente distribución:

- Cocina: 18 m²
- Barra: 15 m²
- Salón, zona de mesas: 130 m²

1.1. Electricidad.

Instalaciones de electricidad existente:

- Cocina: 1 cuadro de protección de 52 elementos, con 1 corte general de 4 polos y 32 amperios, 1 magnetotérmico de 10 amperios 2 polos para la centralita de gas. Además existe una instalación de alumbrado con puntos de luz empotrados en el techo, preinstalación de 2 tomas de enchufe y preinstalación de 1 toma trifásica de 2,5 mm. de sección.
- Barra: 9 focos led para iluminación barra integrado en el sistema del edificio. Instalación de alumbrado en el interior de la barra. Preinstalación de toma de enchufe de 2,5 mm de sección. 2 tomas de enchufe para conectar en cuadro de cocina.
- Salón: Toda la instalación existente está integrada en la instalación general del edificio. El apagado y encendido se manipulará desde el centro de seguridad y control del museo.

Instalaciones que corren a cargo del adjudicatario/a

Realizar la instalación necesaria que el concesionario crea oportuna para la instalación de la distinta maquinaria en la cocina de la cafetería, con tomas de corriente en la barra.

El concesionario tendrá que dotar de la maquinaria necesaria para el correcto funcionamiento de la cafetería. Además, tendrá que presentar y contar con el visto bueno de la dirección del Museo de Málaga. Dicha adecuación quedará integrada en la cafetería, sin que dichas instalaciones básicas necesarias para el funcionamiento puedan ser retiradas al término de la concesión, dado el menoscabo y deterioro que sufrirían dichos espacios por las incidencias sobrevenidas de las sucesivas concesiones.

1.2. Fontanería

Instalaciones de fontanería existente:

- Cocina: Toma de agua f/c y desagüe
- Barra: Dos tomas de agua, una fría y otra caliente con desagüe junto a las tomas

Instalaciones que corren a cargo de la empresa concesionaria:

Realizar la instalación necesaria que el concesionario crea oportuna para la instalación de la distinta maquinaria en la cocina de la cafetería, con tomas de corriente en la barra.

El concesionario tendrá que dotar de la maquinaria necesaria para el correcto funcionamiento de la cafetería. Además, tendrá que presentar y contar con el visto bueno de la dirección del Museo de Málaga.



Una vez finalizada la concesión estas instalaciones permanecerán en el museo y no serán desmontadas.

1. 3. Gas.

Instalaciones de gas existente:

Cocina: instalación de gas natural con toma de gas sin contador instalado y centralita detectora de fugas de gas.

Instalaciones que corren a cargo de la empresa concesionaria:

Realizar las instalaciones necesarias para poder contratar el suministro, dado que los contadores son independientes y facturarán el consumo durante el tiempo de la concesión.

Una vez finalizada la concesión estas instalaciones necesarias para contratar el gas permanecerán en el museo y no serán desmontadas una vez concluida la vigencia de la concesión.

2. RESTAURANTE

El restaurante se encuentra ubicado en la cuarta planta, contando con unos espacios totales de 312 m.² con la siguiente distribución:

Cocina: 20 m²

Dos espacios anexos: de 5 m² y 8,5 m²

Barra: 8,5 m²

Salón: 181 m²

Terraza: 36 m²

Aseo: con ducha de 8 m²

Cuarto de limpieza: 3 m²

Aseos públicos: 2 de 4 m² cada uno

Distribuidor aseos y servicios: 6 m²

Pasillo acceso cocina: 7 m²

Rellano de ascensores: 16 m²

2.1. Instalaciones de electricidad existentes:

Cocina: Un cuadro de protección de 120 elementos, con un corte general de cuatro polos y cuarenta amperios. Protecciones de las instalaciones de alumbrado de cocina y central detectora de fuga de gas. Instalación de alumbrado con puntos de luz. Preinstalación de dos tomas de enchufes y preinstalación de dos conductos de tubo para instalación de cableado.

Barra: Iluminación barra integrada en la iluminación del edificio (indicado en inventario, ANEXO III). Instalación de cinco bases de enchufe sin suministro, para posterior conexión en cuadro de cocina.

2.2. Instalaciones de fontanería existente:

Cocina: Toma de agua y desagüe para pila y otra para máquina lavaplatos. Decantador de grasas en una de las dependencias anexas a la cocina con depósito en tercera planta. Requerirá limpieza manual y al encontrarse en espacio interno del museo (junto al depósito de libros), se limpiará acompañado por personal del museo.

Barra: Tomas de agua, una fría y una caliente y desagüe junto a tomas de agua.

Salón: toda la instalación existente está integrada en la instalación del edificio.

2.3. Instalación de gas existente:

☒ Cocina: Instalación de gas natural con toma de gas sin contador instalado y centralita detectora de fugas de gas.

2.4. Instalaciones que corren a cargo de la empresa concesionaria:

Realizar las instalaciones necesarias para poder contratar el suministro, dado que los contadores son independientes y facturarán el consumo durante el tiempo de la concesión.

Una vez finalizada la concesión estas instalaciones necesarias para contratar el gas permanecerán en el museo y no serán desmontadas una vez concluida la vigencia de la concesión.

El suelo de la cocina se tendrá que instalar según normativa.

ESPACIOS, ACCESOS Y CIRCULACIONES.

CAFETERÍA: El acceso de público se realizará desde la planta baja, por la entrada principal del Museo, por la C/ Deán García Mota, a través del vestíbulo de las Palmeras.

En ocasiones excepcionales, a petición de la Dirección del Museo, la cafetería podrá ofrecer su servicio atendiendo a espacios del patio u otras dependencias.

RESTAURANTE: El acceso a público se realizará desde la calle, desde planta baja, por la entrada principal del Museo, por la C/ Deán García Mota, a través del vestíbulo de las Palmeras, cruzando patio y accediendo desde el núcleo de comunicación A o C. El horario de apertura del museo están habilitados los dos ascensores. En horario de cierre del museo el acceso se realizará por el ascensor del núcleo A. Para aquellos usuarios que no deseen usar ascensores estará disponible la escalera del núcleo A.

ALMACEN EN PLANTA SÓTANO:

El adjudicatario tendrá a su disposición un espacio de almacenaje de 16m² en la planta baja. El uso del mismo está sujeto a las condiciones establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas. El traslado de productos entre este espacio, la cafetería y el restaurante siempre se realizará en horario de cierre al público del museo, utilizando el montacargas del núcleo B hasta la planta baja y los ascensores del núcleo B desde planta baja a la cuarta en el caso del restaurante.

Este espacio se utilizará únicamente como almacenaje de enseres y productos no perecederos, sin que se considere la instalación de cámaras frigoríficas u otras que precisen consumo de energía eléctrica o abastecimiento de agua, gas...

LICENCIA Y NORMATIVA DE INSTALACIONES.

Las licencias de obligado cumplimiento para la apertura pública del restaurante correrán a cargo de la empresa concesionaria.

Las instalaciones, máquinas, solería que haya que instalar cumplirán la normativa vigente y preceptiva en cada caso y no podrá ser objeto de desmontaje una vez concluida la concesión.

En Málaga a la fecha de la firma electrónica

LA DIRECTORA DEL MUSEO DE MÁLAGA

Fdo.: María Morente del Monte